

Ferme de Fabrou – Tarifs 2019
Viande de porc, salaisons, charcuterie

Prix TTC

Echine	12,3 €/kg	
Echine tranchée	12,3 €/kg	
Longe	12,3 €/kg	
Poitrine	11,75 €/kg	
Travers	11,75 €/kg	
Côtes	12 €/kg	
Boudin noir et basque	11,6 €/kg	en saison
Filet mignon	17,05 €/kg	
Boudin blanc	16,65 €/kg	en saison
Godiveaux	14,15 €/kg	
Saucisses	13,15 €/kg	
Poitrine fumée	12,1 €/kg	
Saucisses fumée	13,65 €/kg	
Caillettes	13,3 €/kg	
Mini-caillettes	15,95 €/kg	
Terrine à la coupe	15,15 €/kg	
Rillettes à la coupe	18,7 €/kg	
Pâté de tête à la coupe	15,15 €/kg	
Saucisson	25 €/kg	
Figatelli	25 €/kg	
Saucisse sèche	25 €/kg	
Pâté 180g	4,1 €/pot	
Rillettes 180g	4,5 €/pot	

Terrines disponibles
à la coupe

« cévenole » : au châtaignes,
« campagne »,
« Fabrou » : nature et sans foie

Pâté 180g : cévenole, campagne, fabrou, caillette parmentière
caillette classique, mousse de foie, jarret confit, aux poivrons